CE

Bartscher

3702303

V1/1113

ESPAÑOL
Traducción de la instrucción de servicio originale

¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

1. Informaciones generales 82
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio 82
1.2 Explicación de los símbolos 82
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía 83
1.4 Protección de los derechos de autor 83
1.5 Declaración de Compatibilidad 83

2. Seguridad 84
2.1 Informaciones generales 84
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo 84
2.3 Explotación conforme a su diseño 85

3. Transporte, embalaje y almacenaje 86
3.1 Control de entregas 86
3.2 Embalaje 86
3.3 Almacenaje 86

4. Indicaciones de montaje 87
4.1 Normas técnicas para la conexión de gas. 87
4.2 Indicaciones de montaje del aparato 87
4.3 Características técnicas 88
4.3.1 Descripción de los componentes 88
4.3.2 Accesorios adicionales 89
4.3.3 Datos técnicos 90
4.3.4 Tabla para la utilización del inyector del quemador: 90
4.3.5 Disposiciones relativas a los cambios en los tipos de gas 91
4.3.6 Diagrama del circuito de gas 92
4.4 Motor 94

5. Indicaciones de uso y mantenimiento 95
5.1 Indicaciones de seguridad 95
5.2 Montaje del aparato 96
5.3 Modo de empleo 97
5.4 Limpieza 99
5.5 Mantenimiento 100

6. Gestión de residuos 100

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ADVERTENCIA!

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo. El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

¡ADVERTENCIA!

- Conserve estas instrucciones. Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.
- Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

2.3 Explotación conforme a su diseño

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El grill Kebab a gas está indicado para **asar** todo tipo de carnes para la preparación tradicional de Kebab, Gyros y Shawarma.

¡ADVERTENCIA!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Indicaciones de montaje

4.1 Normas técnicas para la conexión de gas.

- Todas las operaciones relacionadas con la instalación, montaje, empleo y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado, **que cuenten con los permisos necesarios (autorización del fabricante o del vendedor). Las operaciones necesarias deben ser realizadas teniendo en cuenta la normativa de instalación vigente en el país y las normas de seguridad de los productos y de la seguridad e higiene en el trabajo.**
- Todas las conexiones de gas del aparato cumplen con la normativa ISO 7 – 1 o ISO 228 – 1.

¡ATENCIÓN!

Todos los lugares en los que se deba instalar el aparato deben estar equipados con una instalación eléctrica y de gas adecuada, que cumpla con la normativa local. Además, se deben tomar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de personas y objetos. En caso contrario, el fabricante no se hace responsable.

4.2 Indicaciones de montaje del aparato

- El aparato **debe** colocarse en un lugar cerrado y bien ventilado (**¡no al aire libre!**).
- El aparato debe colocarse en una superficie plana y estable, realizada en material resistente a la corrosión. La superficie debe estar hecha de tal forma que se evite el goteo de grasa desde la base principal al suelo. **Nunca** se debe colocar el aparato en una superficie de material plástico ni de madera.
- Si el aparato se debe colocar cerca de paredes, tabiques separadores, gabinetes de cocina, cortinas decorativas o elementos similares, debe recordar que estos elementos deben ser realizados en materiales no combustibles.

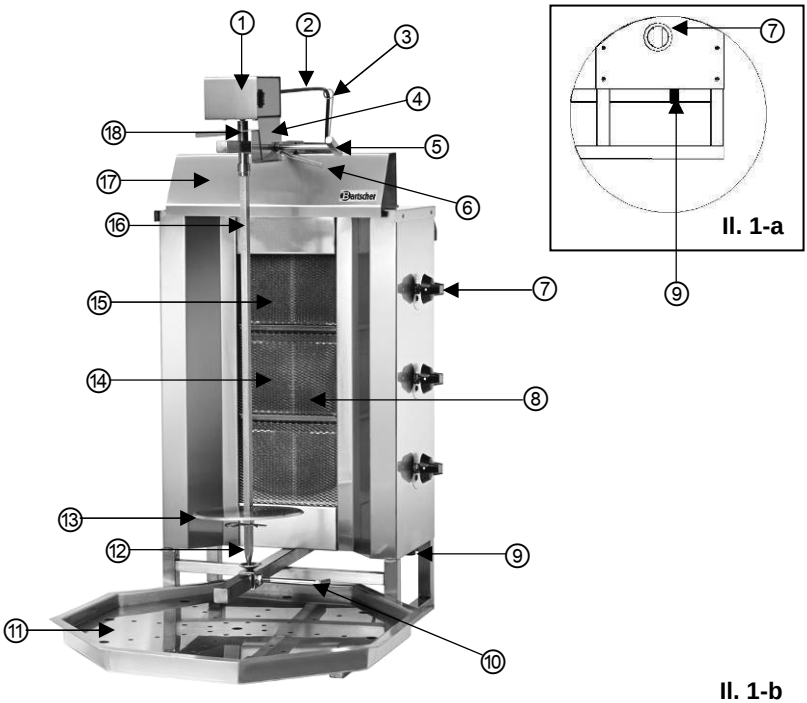
  En caso contrario deben ser aislados con materiales no inflamables, respetando la normativa de incendios. Entre la pared y el aparato debe dejar una **distancia mínima de seguridad de 20 cm**.
- La conexión de gas del asador debe realizarse de acuerdo a la normativa vigente.

¡ATENCIÓN!

El lugar en el que el aparato va a ser utilizado debe tener una buena ventilación. La instalación de la ventilación debe ser realizada con materiales no inflamables, resistentes a las altas temperaturas, y debe estar equipada con una campana extractora.

4.3 Características técnicas

4.3.1 Descripción de los componentes



Il. 1-a

Il. 1-b

①	Motor	⑩	Cierre inferior
②	Cable de alimentación del motor	⑪	Bandeja recolectora de grasa (octogonal) con cubierta de chapa perforada
③	Soporte del cable	⑫	Pasador
④	Soporte de chapa del motor	⑬	Plato inferior
⑤	Cierre superior	⑭	Quemador
⑥	Brazo de sujeción	⑮	Rejilla metálica de seguridad
⑦	Botón de la válvula de gas y válvula de gas	⑯	Pincho
⑧	Termopar	⑰	Protección térmica
⑨	Conexión de gas y tubuladura de la presión	⑱	Manguito del pincho

4.3.2 Accesorios adicionales

(¡no incluidos en la entrega!)

Cuchillo eléctrico kebab 100

- Cuchilla: Ø 100 mm,
  espesor de corte regulable sin escalas entre 1 y 3 mm
- Velocidad de giro: 4500 revoluciones/min.
- Potencia nominal: 90 W / 230 V 50 Hz
- Peso total: 3,85 kg

Componentes de mano:

- Cabezal: acero inoxidable 18/10
- Mango : plástico
- Longitud del cable: 1,4 m
- Limpieza sin desmontaje, estanco al agua
- Medidas: anch. 115 x prof. 235 x alt. 200 mm
- Peso: 1,1 kg

Componentes de la alimentación eléctrica:

- Longitud del cable: 1,1 m
- Medidas: anch. 90 x prof. 155 x alt. 85 mm
- Peso: 2,75 kg

Código: 370240

Chapas de protección térmica

para Grill Kebab a gas 40

- acero inoxidable 18/10
- set de 2 unidades, cada una de: anch. 195 x alt. 630 mm
- Peso: 2,3 kg

Código: 370245

4.3.3 Datos técnicos

Denominación	Grill Kebab 40 a gas
Código:	**3702303**
Material:	Acero inoxidable 18/10
Realización :	3 quemadores de gas independientes con placas cerámicas; superficie de combustión de cada quemador anch. 180 x alt. 130 mm
Capacidad:	máx. 40 kg, altura de la carne máx. 45 cm
Mecanismo de movimiento:	motor para el giro del pincho con acoplamiento de arrastre:revoluciones/min.: 1, a la derecha o la izquierda
Potencia y tensión de alimentación:	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Potencia de la conexión de gas:	9,75 kW
Categoría del gas:	II 2ELL3B/P
Ajustes básicos:	G30-G31/ 50 mbar, preparada para gas licuado, inyectores de gas natural incluidos
Medidas:	aparato: anch. 597 x prof. 795 x alt. 990 mm pincho: longitud 73,6 cm, plato inferior: Ø 190 mm
Pesor:	30,0 kg

¡El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios técnicos!

4.3.4 Tabla para la utilización del inyector del quemador:

TIPO DE GAS	**G20 - 20 mbar**	**G20 - 25 mbar**	**G25 – 25 mbar**	**G25 – 20 mbar**	**G25.1 – 25 mbar**	**G30 – 29 mbar**	**G31 – 37 mbar**	**G30 – 50 mbar**
Tipo de aparato	**Diámetro del inyector del quemador (mm)**							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Para la eficiencia del quemador:

3,25 kW (gas natural) / inyector by-pass de la válvula de gas **Ø 1,00 mm**

3,25 kW (LPG) / inyector by-pass de la válvula de gas Ø 0,65 mm

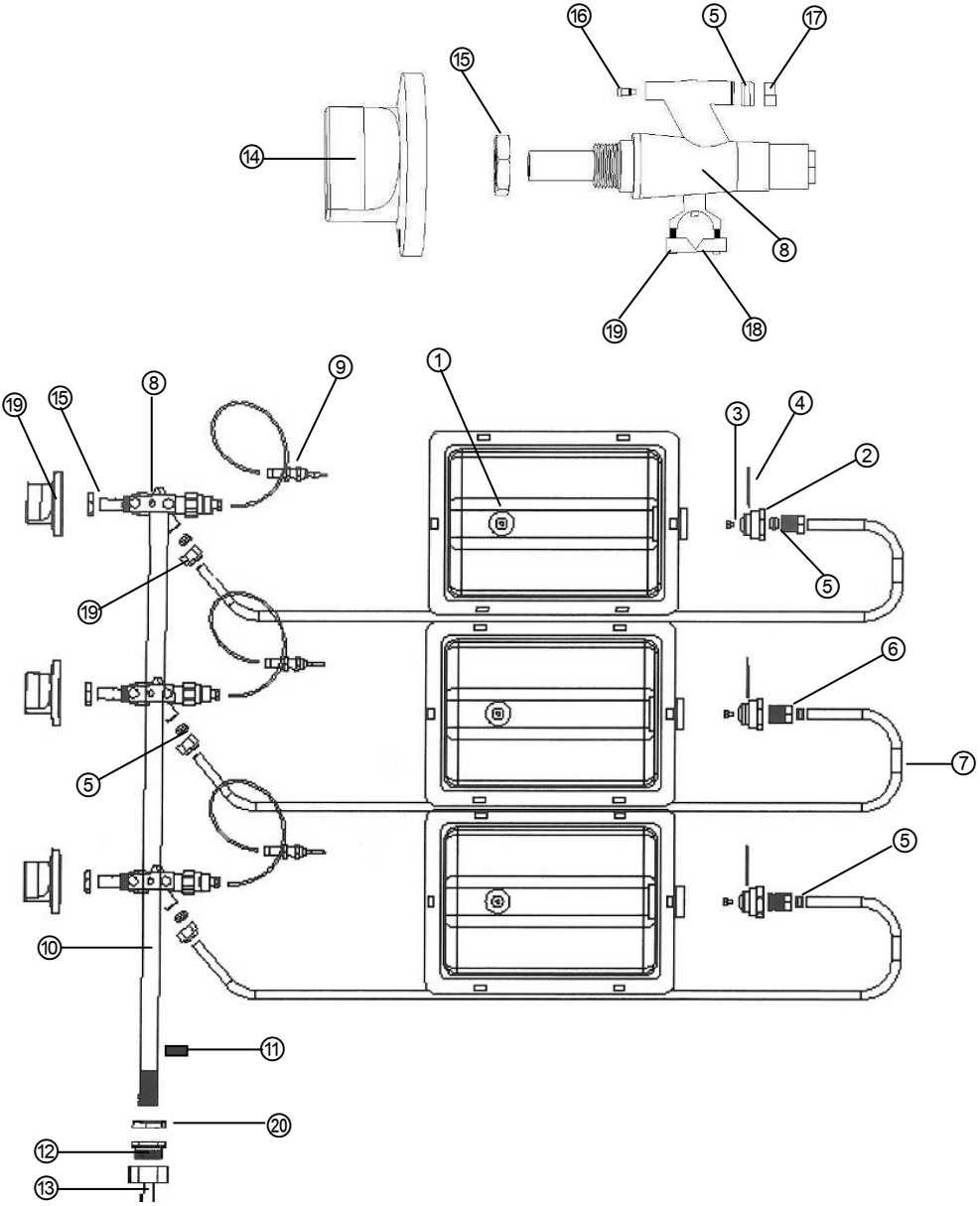
La eficiencia del quemador del aparato no puede ser modificada a petición del usuario. Todo tipo de cambios realizados en las válvulas y en los inyectores pueden provocar la anulación de la garantía del aparato. En este caso el fabricante no se hace responsable por los daños o fallos que se pudiesen producir.

4.3.5 Disposiciones relativas a los cambios en los tipos de gas

Con el fin de suministrar al asador de gas con el tipo de gas permitido en base a la normativa legal debe respetar las siguientes recomendaciones.

- El aparato por defecto está preparado para ser utilizado con gas licuado, se incluyen en la entrega los inyectores para gas natural.
- El cambio a otro tipo de gas debe ser realizado por personal cualificado.
- Debe cerrar todos los tubos o válvulas de las bombonas de gas, por las que se suministra el gas al aparato.
- Desconectar la conexión de gas del aparato.
- Después de desenroscar los tornillos adecuados, retirar la cubierta trasera del aparato.
- Desconectar los cables entre las válvulas de gas y los inyectores.
- Después de retirar el pasador, desconectar los niples de los quemadores, que mantienen a los inyectores en los quemadores.
- En los niples de los quemadores se deben montar los inyectores adecuados para el tipo de gas.
- Volver a fijar los niples de los quemadores con ayuda del pasador.
- Instalar los tubos entre las válvulas de gas y los inyectores (para evitar fugas, antes de realizar el montaje, el manguito de unión de los tubos así como la rosca de unión de las válvulas de gas con los tubos se deben lubricar con pasta obturadora para gas).
- Cambiar la etiqueta en el dispositivo, apropiada para el tipo de gas.
- Conectar el aparato a la toma de gas adecuada para la nueva adaptación y abrir las válvulas de gas.
- Comprobar la hermeticidad de todas las conexiones (¡utilizar únicamente aerosoles adecuados para este tipo de chequeo!). en ningún caso se puede realizar esta comprobación utilizando cerillas, encendedores u otras fuentes de llamas.
- Después de comprobar la hermeticidad, hacer una prueba del quemador del aparato.
- En el que caso de que el aparato no salga el suficiente calor, utilizando un destornillador se debe cambiar correctamente los ajustes del inyector de regulación del gas (by-pass), que se encuentran en las válvulas del gas. El inyector by-pass se abre en el sentido del flujo de gas. Por ello **nunca** debe aflojar el inyector by-pass durante el funcionamiento del aparato. La presión de gas en el aparato está correctamente ajustada por defecto antes de poner a la venta el aparato y si no se realiza el cambio a otro tipo de gas, **no se deben cambiar** los ajustes por defecto del aparato. Si no aparecen problemas, se puede montar la cubierta de la parte posterior del aparato.
- En el caso del cumplimiento de estas indicaciones, el aparato puede ser utilizado libremente con el tipo de gas deseado.

4.3.6 Diagrama del circuito de gas



① Quemador

② Niple del quemador

③ Inyector del quemador

④ Pasador

⑤ Anillo

⑥ Manguito de unión del quemador

⑦ Cable del gas (Ø 8x1)

⑧ Válvula de gas

⑨ Termopar

⑩ Distribuidor de gas (Ø16x1,5)

⑪ Tubuladura para la presión de gas

⑫ Niple para gas natural

⑬ Niple para gas licuado

⑭ Botón de la válvula de gas

⑮ Tornillo de la válvula de gas

⑯ Inyector by-pass de la válvula de gas

⑰ Niple para la válvula de gas

⑱ Abrazadera de la válvula de gas

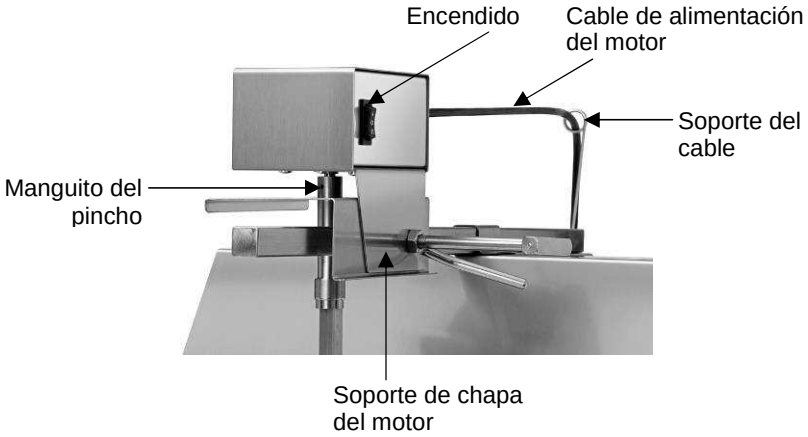
⑲ Tornillo de abrazadera

⑳ Contratuerca del tubo de gas

4.4 Motor

Características técnicas del motor

220-240 V~ 50/60 Hz 1 rpm 3,7 W



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una instalación incorrecta del aparato se pueden producir daños! Antes de instalar el aparato debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del aparato (ver tabla nominal). ¡Conectar el aparato únicamente con una concordancia plena!

- Antes de conectar el motor del aparato a la toma de corriente debe asegurarse de que los valores de la corriente y de la frecuencia de la tabla nominal concuerda con los datos de la instalación eléctrica.
- El motor eléctrico del asador funciona en dos direcciones (a la derecha/ a la izquierda). Gracias a ello, la utilización del aparato no requiere un gran esfuerzo y la carne puede asarse uniformemente por todos los lados.
- **Nunca** se debe limpiar el motor eléctrico con agua. Para limpiar la superficie del motor, debe emplear un paño húmedo y después de limpiar se debe secar cuidadosamente.
- Durante el montaje del motor eléctrico debe tener cuidado de que no se caiga el motor.
- El cable de alimentación del motor debe colocarse de tal forma que no tenga contacto directo con la llama.
- Durante el funcionamiento del aparato debe emplear la protección térmica para que el calor afecte lo más mínimamente posible al motor.

- Antes de cada puesta en marcha debe comprobar el cable de alimentación del motor. La consecuencia de un sobrecalentamiento del cable como resultado de un mal empleo o la realización de conexiones adicionales puede resultar en pérdida de energía. El cable dañado debe ser cambiado por personal cualificado.
- Gracias al cumplimiento de estas indicaciones se conseguirá un mejor rendimiento del motor del aparato.

5. Indicaciones de uso y mantenimiento

5.1 Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA!

Debe leer cuidadosamente estas instrucciones de uso, ya que contienen indicaciones importantes relativas a la seguridad y al empleo del aparato.
Las instrucciones de empleo deben guardarse, para que puedan ser siempre consultadas.
Una instalación defectuosa, errores durante el empleo, mantenimiento y limpieza, así como eventuales cambios y modificaciones pueden ser la causa de un funcionamiento deficiente, daños y lesiones.

- No se deben utilizar accesorios ni piezas de recambio que no hayan sido recomendadas por el fabricante. Pueden suponer un riesgo para el usuario y otras personas o causar daños en el aparato. Además supone la pérdida de la garantía.
- Debe inspeccionar periódicamente el cable de alimentación eléctrico para comprobar que no haya daños. Nunca debe utilizar el aparato con el cable de alimentación estropeado. Si el cable de alimentación se encuentra estropeado, para evitar riesgos debe hacer que sea reemplazado por el servicio técnico o un electricista cualificado.
- Una instalación defectuosa, errores durante el empleo, mantenimiento y limpieza, así como eventuales cambios y modificaciones pueden ser la causa de un funcionamiento deficiente, daños y lesiones
- Antes de poner en funcionamiento el aparato debe retirar la película de protección y los restos de empaquetado en su totalidad.
- Durante el funcionamiento del aparato, **nunca** debe dejar el aparato sin supervisión.
- El aparato debe ser utilizado bajo una campana extractora.
- El aparato debe ser utilizado únicamente por personal que haya leído las instrucciones relativas a la construcción, utilización, mantenimiento y haya sido instruida en el modo de utilización del aparato.
- Antes de cada puesta en funcionamiento del aparato debe comprobar la conexión de gas para detectar fugas.
- El lugar en el que el aparato va a ser utilizado debe tener una buena ventilación. La instalación de la ventilación debe ser realizada con materiales no combustibles, resistente a las altas temperaturas y tener una campana extractora abierta.

- Para cambiar el lugar de colocación del aparato debe desenchufarlo (¡desacoplar el enchufe y cerrar las válvulas de gas!) y esperar hasta que el aparato enfríe totalmente.
- En el caso de utilizar el aparato sin el motor, para girar la carne debe utilizar el brazo original para girar el pincho, que se encuentra en la parte superior del pincho.
- En el caso de que aparezca olor a gas, debe cerrar todas las válvulas de gas del aparato así como la instalación exterior de gas y ventilar bien el área. Informar inmediatamente al servicio competente.
- **Nunca** debe comprobar la hermeticidad de los cables y las válvulas con cerillas o encendedores. Para ello debe emplear un aerosol adecuado o espuma para la detección de fugas.
- Al finalizar de utilizar el aparato y en caso de averías debe cerrar todas las válvulas de gas, el suministro de gas y apagar el suministro eléctrico.
- El aparato debe ser utilizado únicamente para el fin con el que ha sido diseñado.
- Durante el funcionamiento del aparato no debe moverse ni darle sacudidas.
- Durante el funcionamiento del aparato, debe prestar atención a que la grasa no gotee en el suelo. Si, a pesar de todo, la grasa gotea en el suelo debe limpiarlo inmediatamente. En caso contrario, el suelo se vuelve muy resbaladizo, lo que puede causar accidentes y lesiones graves.
- Al mover el aparato, se debe tener cuidado que no se den golpes en el aparato ni que se caiga.
- Cerca del aparato no se debe colocar ningún tipo de objeto inflamable. No poner en marcha el funcionamiento del aparato cerca de materiales fácilmente inflamables.
- La presión del gas adecuada para el aparato se encuentra en la tabla nominal. El aparato puede ser utilizado únicamente con estos valores de la presión de gas.
- Si el aparato se alimenta con bombonas de gas licuado, la separación entre la bombona de gas y el aparato debe ser al menos de **50 cm**.

5.2 Montaje del aparato

- Montar el motor de acuerdo a las recomendaciones contenidas en las instrucciones, colocar la bandeja recogedora de grasa y colocar la cubierta de chapa perforada.
- Para colocar la carne se debe aflojar los brazos superior e inferior del cierre. Con ayuda de los cierres se regula la separación entre el pincho con la carne y los quemadores.
- Regular la presión de acuerdo con los datos que se encuentran en la tabla nominal del aparato y conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente. El aparato se encuentra listo para ser utilizado.

5.3 Modo de empleo

Durante el funcionamiento, la superficie del aparato puede alcanzar una temperatura superior a los 60 ℃. Para evitar q uemaduras, no se deben tocar las zonas ni las piezas marcadas con el símbolo que se encuentra a la izquierda.

- Abrir la válvula de gas principal, proporcionando de este modo el suministro de gas al aparato.

- A continuación, pulsar el botón de la válvula de gas superior del aparato y darle un cuarto de giro en el sentido contrario de las agujas del reloj.

  En este momento el gas llega al quemador. Mantener todavía presionado el botón y utilizando una cerilla o un encendedor, encender la parte delantera del quemador, al que está conectada la válvula de gas. (para ello debe utilizar una cerilla larga o un mechero para evitar quemaduras.)

- Si en un tiempo de 10-15 segundos no se enciende el quemador, debe cerrar la válvula de gas y, a continuación, después de una breve pausa debe volver a repetir la operación de encendido. Las válvula de gas se encuentran equipadas con un termopar y por ello durante el encendido de los quemadores, el botón de las válvulas debe mantenerse pulsado hasta que se calienta el termopar (±. 15 segundos). En caso contrario, el termopar no permite la entrada de gas y no se mantiene la llama. Después de que se haya calentado el termopar, se puede liberar el botón.
- Esta forma de actuar es la misma para todos los quemadores. De la misma forma se pueden encender todos los quemadores del aparato. **Si por alguna razón se apaga la llama, los termopares cortan el suministro de gas**.
- Cada quemador puede ser utilizado de forma independiente con su válvula de gas asignada. Las válvulas tienen dos posibles ajustes: **“Grill” y “Mantenimiento de temperatura”.**

Posición “Grill”

En el botón de encendido de la válvula de gas se encuentre un símbolo de una llama grande. El ajuste de la válvula en esta posición permite el asado de la carne.

Posición "Mantenimiento de temperatura

En el botón de encendido de la válvula de gas se encuentre un símbolo de una llama pequeña. El ajuste de la válvula en esta posición permite el mantenimiento de la temperatura de la carne.

Para utilizar de forma óptima el calor emitido por los quemadores, a la derecha y a la izquierda del aparato, puede montar las chapas de protección térmica.

(4.3.2 Accesorios adicionales – Código: 370245)

¡ADVERTENCIA!

Siempre al finalizar de utilizar el aparato, debe cerrar todas las válvulas de gas del aparato, la válvula principal y desenchufar de la corriente eléctrica.

Funcionamiento con el motor

Gracias a la utilización del aparato con el motor se puede asegurar un asado de la carne uniforme y reducir el esfuerzo necesario para utilizar el aparato.

Para utilizar el aparato con el motor se deben realizar las siguientes operaciones (fig. 1-b)

- Aflojar de los brazos en forma de letra T el cierre superior (5) y el cierre inferior (10). Colocar los brazos en la mejor posición para el diámetro del tipo de carne que se vaya a utilizar, para ponerla cómodamente en el pincho.

  Aflojar del brazo en forma de letra T el cierre superior (5). Al realizar esta operación, el brazo de sujeción (6) se debe encontrar por encima del cierre superior (5). A continuación llevar el brazo en forma de letra T del cierre superior (5) por el agujero de fijación en el soporte de chapa (4) del motor, conectar con el motor (1) y encajar el brazo.
- El borde inferior del pincho (16), en el que se encuentra la carne se debe introducir en la ranura cónica en el cierre inferior (10) y volver a encajar el brazo en forma de letra T.
- A continuación, se debe acercar la parte superior del pincho (16), en el que se encuentra la carne, al manguito del pincho. Levantar el tubo de conexión en el manguito del pincho, ajustar el pincho con la carne en el manguito y cerrar utilizando el tubo de unión.
- Al finalizar esta actividad, el cierre inferior del brazo (10) y el cierre superior (5) se deben encontrar en la misma posición.
- A continuación, llevar el cable de alimentación (2) del motor por el soporte del cable. Durante el funcionamiento del aparato debe proteger el cable del sobrecalenta-

miento. (Para evitar un efecto negativo de las altas temperaturas en el cable de alimentación del motor debe utilizar las chapas de protección térmica (17).)

- El aparato se encuentra preparado para ser utilizado con el motor. Conectar el cable de alimentación a la toma de corriente y empezar el movimiento presionando el interruptor.

¡ADVERTENCIA!

Durante el funcionamiento del motor debe mantener el cable de alimentación lejos de las fuentes de calor. Durante el funcionamiento, el cable de alimentación del motor debe estar siempre sujeto al soporte.

Utilización sin el motor

Si se desea utilizar el aparato sin el motor, por motivos higiénicos debe utilizar el brazo original para girar el pincho, que se encuentra y se gira por encima del pincho.

Durante la utilización del aparato sin el motor debe actuar de acuerdo con las siguientes indicaciones. (fig. 1 – b)

- Aflojar el cierre superior del brazo en forma de T (5) y el cierre inferior (10). Ajustar el brazo en la mejor posición para el diámetro del tipo de carne que se desea utilizar, para poder colocarla con comodidad en el pincho. Colocar el borde inferior del pincho (16), en el que se encuentra la carne en la ranura cónica en el cierre inferior (15) y volver a enroscar el brazo en forma de letra T.
- A continuación, la parte superior del pincho, en el que se encuentra la carne, pasarlo por el anillo por encima del cierre superior (5) y volver a enroscar el brazo en forma de letra T en el cierre superior (5).
- Al finalizar esta actividad, el cierre inferior del brazo (10) y el cierre superior (5) se deben encontrar en la misma posición.
- Volver a montar el brazo original para girar el pincho por encima del pincho y girarlo manualmente. De esta forma se puede evitar el contacto con la carne y la grasa calientes, además de realizar la tarea de forma más segura e higiénica.

5.4 Limpieza

- Antes de limpiar y realizar reparaciones debe desconectar el motor de la toma de corriente eléctrica, cerrar el suministro de gas, y dejar que el aparato se enfríe en su totalidad.
- Para que el aparato tenga una vida útil más larga y garantizar una manipulación higiénica, el aparato se debe limpiar todos los días al finalizar su uso.
- Para limpiar el aparato **nunca** debe emplear limpiadores en polvo y productos químicos concentrados.

- Para limpiar el aparato, debe verter en agua tibia un poco de detergente aprobado para usar en contacto con los alimentos y con la mezcla preparada se debe limpiar el aparato con un paño suave o una esponja. Secar la superficie una vez limpia con un paño seco.
- No se deben mojar las partes eléctricas del aparato como por ejemplo, el motor y los cables de alimentación.
- No dejar que los quemadores entren en contacto con el agua.
- **Nunca** se debe limpiar el aparato debajo del agua corriente. Para limpiar el aparato no deben utilizar chorros de agua a presión. **Nunca** se debe sumergir el aparato en agua u otros líquidos.

5.5 Mantenimiento

Dependiendo de la forma y el lugar de uso, todas las funciones del aparato así como la búsqueda de fugas en la conexión de gas deben encargarse al fabricante o al servicio competente por lo menos una vez cada seis meses.

Nunca debe intentar reparar el aparato por sí mismo.

En caso de un funcionamiento defectuoso del aparato debe inmediatamente ponerse en contacto con el servicio competente y dejar de utilizar el aparato hasta que el fallo se elimine en su totalidad. En el caso de reparaciones, debe utilizar únicamente **piezas de recambio originales**.

6. Gestión de residuos

El aparato deteriorado debe ser eliminado de acuerdo a la normativa nacional y local. Para ello debe contactar con una empresa especializada en gestión de residuos o el departamento de servicios públicos a cargo de los residuos.

! ¡ADVERTENCIA!

Antes de disponer el aparato debe inutilizarlo de forma que ya no sea posible su uso, para evitar todo tipo de riesgos. Desmontar el motor y dar las piezas por separado al punto de recogida selectiva adecuado.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120